

Marmorkake/Tigerkake

Jeg elsker å bake formkaker, og både min mamma og bestemor bakte masse av denne kaken – og jeg vil gjerne fortsette.



Den er saftig og kjempegod, med en lys deig og en mørk deig med kakao – blandet sammen til et stilig tiger mønster som en av mine lesere kalte den – Tiger kake. Og så glaserer jeg den med en nydelig sjokoladeglasur.

Dette er yummi! Denne er veldig lett å lage – steikes i brødformer eller rund form.

Du trenger:
150 gram sukker
150 gram smør
3 egg
150 gram hvetemel

1/2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Rør sukker og smør hvitt – la dette gå i ca 10 minutter til en fluffy og flott masse. Bruk tempererte egg, vei opp hvetemel, bakepulver og vaniljesukker – og sikt dette. Jeg pleier å sikte rett på et bakepapir, da er det bare å løfte papiret med begge hender og heller rett i bollen – enkelt.

Nå er det masse luft i massen og den vil vi beholde. Ned med hastigheten på eltemaskinen og rør inn vekselvis egg og melblandingen – dette tar max 2 minutter. Da er massen ferdig. Del den i 2 boller og ha litt kakao i den ene – ca 3 ss kakao, smak deg til.

Jeg synes denne er best å steike i en brødform – smør den godt, gjerne bakepapir i bunnen og ha i den lyse deigen. Så har du den mørke deigen over og blander den lys og mørke med en gaffel. Da får du et flott mønster – tigmønsteret.

Steikes ved 175 grader i ca 30 minutter – sjekk gjerne med en trepinne om det ikke er noe deig på er den ferdig – la den avkjøles litt før du heller over glasuren.

Nå skal vi lage en fantastisk sjokoladesaus – hjemmelaget sjokoladeglasur med ekte belgisk sjokolade.

Den finner du her: <http://www.cacas.no/Produkt/100018> dette er callebaut sin nydelige sjokolade. Flere spør meg om man kan bruke vanlig sjokolade/kokesjokolade – det blir ikke det samme. Jeg vil gjerne at dere skal få det beste resultatet og det får dere ved å kjøpe denne sjokoladen via Cacas. Har dere Pals der dere bor, kan dere kjøpe der også – noe større forpakninger.



Du trenger:

200 gram callebaut sjokolade

150 gram fløte

50 gram sukker

Varm opp fløten og sukkeret, hell det over sjokoladen og rør – til nydelig glasur. Nå er den litt flytende så vent ca 30 minutter før du heller den over kaken. Et lite konditortips er å piske den opp – med noen dråper kald fløte. Da blir den enda blankere og holder seg slik. Bare prøv så skal dere få se.



Denne kaken sammen med glasuren er bare så yummi. En av mine favorittkaker. Håper dere liker